NV70H5587BB

Ankastre Fırın

kullanıcı ve kurulum kılavuzu

AEEE Yönetmeliğine uygundur

imkanları hayal edin

Bu Samsung ürününü satın aldığınız için teşekkür ederiz.

SAMSUNG

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 1 2015-02-27 4:20:56

içindekiler

BU KILAVUZU KULLANMAK 3

3 Bu kılavuzu kullanmak

GÜVENLİK TALİMATLARI 3

7 Ampul değişimi
8 Kapağın çıkarılması
8 Kapak camının Çıkarılması
9 Otomatik enerji tasarrufu fonksiyonu
9 Bu Ürünün Doğru Şekilde Atılması (Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar)

KURULUM 10

10 Kurulum

FIRIN KONTROLLERİ 11

11 Fırın kontrolleri

AKSESUARLAR 11

11 Aksesuarlar

BAŞLAMADAN ÖNCE 13

13 Saati ayarlama
14 İlk temizleme

FIRIN KULLANIMI 15

15 Modun ayarlanması
16 Fırın sıcaklığını ayarlama
16 Fırını kapatma
17 Pişirme süresinin bitişini ayarlama
17 Pişirme süresi
18 Gecikmeli başlat
19 Mutfak zamanlayıcısı
19 Otomatik pişirme
20 Lambayı açma/kapatma
20 Kilitleme fonksiyonu
21 Fırın özellikleri
26 Test kapları

OTOMATİK PİŞİRME 27

27 Otomatik pişirme

TEMİZLİK VE BAKIM 30

30 Buharla temizleme
31 Hızlı kurutma
32 Elle temizleme
32 Katalitik emaye yüzey (modele göre değişir)
32 Su toplayıcının temizlenmesi (modele göre değişir)
33 Yan raylar (modele göre değişir)

GARANTİ VE SERVİS 34

34 Sorun giderme
34 Bilgi kodları

TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI 35

35 Tüketicinin seçimlik hakları

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 2 2015-02-27 4:20:56

bu kılavuzu kullanmak

Bir SAMSUNG Ankastre Fırın satın aldığınız için teşekkür ederiz.

Bu kullanım kılavuzu, güvenlik ile ilgili önemli bilgiler ve cihazınızın çalıştırılması ve bakımında size yardımcı olacak talimatlar içermektedir.

Lütfen fırınınızı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve ileride başvurmak için kılavuzu saklayın.

Bu Kullanım Kılavuzunun metninde aşağıdaki semboller kullanılmıştır:

UYARI VE İKAZ	**Önemli**	**Not**

güvenlik talimatları

Bu fırının kurulumu lisanslı bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Kurulumu yapacak kişi, cihazı elektrik şebekesine bağlarken ilgili güvenlik önerilerini dikkate almalıdır.

⚠ UYARI
Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim veya talimat verilmedikçe düşük fiziksel, duyumsal ve zihinsel yeteneklere sahip veya deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişilerin (çocuklar dahil) kullanımı için uygun değildir.
Cihazla oynamamalarını sağlamak için çocuklar denetlenmelidir.
Güç kablosu kusurlu ise, üreticiden veya servis temsilcisinden tedarik edilebilecek uygun bir kablo veya tertibat ile değiştirilmelidir. (Sadece sabit tesisat tipi model)
Güç kablosu hasar görürse, bir tehlike gerçekleşmesini önlemek için üretici veya servis temsilcisi tarafından veya benzer şekilde ehliyetli kişiler tarafından değiştirilmelidir. (sadece elektrik kablolu model)
Cihaz, kurulumdan sonra cihazın besleme bağlantısının kesilmesine olanak sunuyor olmalıdır. Bağlantı kesme, prizin erişilebilir durumda olmasıyla veya kablo bağlantısı kurallarına göre sabit bir hattaki bir anahtara bağlanmasıyla sağlanabilir.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 3 2015-02-27 4:20:56

Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısınan parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir.
⚠ **UYARI:** Erişilebilir parçalar, kullanım sırasında sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
Bu cihazın buharlı temizleme veya kendi kendini temizleme işlevi varsa, söz konusu temizlik işleminden önce aşırı döküntüler giderilmeli ve işlem sırasında cihazın içinde mutfak gereci bırakılmamalıdır. (yalnızca temizlik işlevli model)
Bu cihazın kendi kendini temizleme işlevi varsa, yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir ve çocuklar uzak tutulmalıdır. (yalnızca temizlik işlevli model)
Yalnızca bu fırın için önerilen sıcaklık probunu kullanın. (sadece sıcaklık sensörlü model)
Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
⚠ **UYARI:** Elektrik çarpma ihtimalini önlemek için lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
Camın kırılmasıyla sonuçlanabilecek yüzey zedelenmesine neden olabileceğinden fırın kapak camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya sivri metal kazıyıcılar kullanmayın.
⚠ **UYARI:** Kullanım sırasında, cihaz ve erişilebilir parçaları ısınır. Isınan parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir. Sürekli gözetim altında değillerse, 8 yaşından küçük çocuklar fırından uzak tutulmalıdır.
Bu cihaz, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili gözetim veya talimat almaları ve ilgili tehlikeleri anlamaları kaydıyla, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel becerileri düşük ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, yanlarında yetişkin olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
Cihaz çalışırken erişilebilen yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.

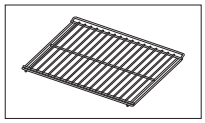
Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 4 2015-02-27 4:20:56

Cihaz çalışırken kapak veya dış yüzey ısınabilir.

Cihazı ve güç kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.

Cihazlar harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kontrol sistemi aracılığıyla çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.

Büyük hacimli yiyecekleri pişirirken ağırlığı desteklemek için lütfen pliye demirden şaft yan parçasını arka tarafa yerleştirin. (Modele göre değişir)



⚠ DİKKAT
Eğer fırın taşıma esnasında hasar görmüşse elektriğe bağlamayın.
Bu cihazın elektrik şebekesine yalnızca özel lisanslı bir elektrik teknisyeni tarafından bağlanmalıdır.
Cihazda bir arıza veya hasar oluşması halinde çalıştırmaya kalkışmayın.
Onarımlar yalnızca lisanlı bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Uygunsuz onarımlar siz ve başkaları için önemli riskler oluşturabilir. Fırınınızın onarılması gerekirse bir SAMSUNG Servis Merkezi ile veya bayinizle iletişime geçin.
Elektrik kutuplarının ve kablolarının fırına temas etmesine izin verilmemelidir.
Fırın elektrik şebekesine yalnızca onaylanmış bir devre kesici veya sigorta kullanılarak bağlanmalıdır. Asla çoklu fiş adaptörü veya uzatma kablosu kullanmayın.
Cihaz onarılırken veya temizlenirken, elektriği kapatılmalıdır.
Fırının yakınındaki prizlere elektrikli cihazlar takarken dikkatli olun.
Bu cihazın buharla pişirme işlevi varsa, su kartuşu hasarlı durumdayken cihazı çalıştırmayın. (Yalnızca buharlı pişirme işlevli model)
Kartuş çatlak veya kırıksa, cihazı kullanmayın ve en yakınınızdaki servis merkezine danışın. (Yalnızca buharlı pişirme işlevli model)
Bu fırın sadece ev yemekleri pişirmek için tasarlanmıştır.
Kullanım esnasında fırının iç yüzeyleri ısınır ve yanıklara sebep olabilir. Isıtıcı elemanlara veya fırının iç yüzeylerine dokunmadan önce soğumalarını bekleyin.
Fırının içinde asla yanıcı maddeler saklamayın.
Cihaz uzun bir süre yüksek sıcaklıkta çalıştırılırsa fırının yüzeyleri ısınabilir.
Yemek pişirdiğiniz sırada fırın kapağını açarken dikkatli olun çünkü içerideki sıcak hava ve buhar hızla dışarı çıkabilir.
Alkol içeren yemekler pişirilirken, yüksek sıcaklıklardan ötürü alkol buharlaşabilir ve bu buhar fırının sıcak kısmıyla temas ederse alev alabilir.
Güvenliğiniz için, yüksek basınçlı sıvı temizleyiciler veya buharlı jet temizleyiciler kullanmayın.
Fırın kullanımda iken çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
Pizza gibi donmuş gıdalar Büyük ızgara üzerinde pişirilmelidir. Pişirme tepsisi kullanılması halinde aşırı sıcaklık değişimi sebebiyle deforme olabilir.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 5 2015-02-27 4:20:56

Fırın sıcakken taban kısmına su dökmeyin.
Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.
Fırın tabanı alüminyum folyo ile kaplamayın ve üzerine pişirme tepsisi veya kalıbı yerleştirmeyin. Alüminyum folyo ısıyı bloke eder ve bu da emaye yüzeylerin hasar görmesine yol açarak pişirme performansını düşürebilir.
Meyve suları, emaye yüzeylerde silinmesi mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Yüksek nem içerikli kekler pişirirken derin tavayı kullanın.
Fırında kullandığınız pişirme malzemelerini açık haldeki kapağın üzerine koymayın.
Kapağı açıp kapatırken, çocukları kapaktan uzak tutun çünkü kapağa çarpabilir ya da parmaklarını kıstırabilirler.
Kapağın üzerine yüklenmeyin, yaslanmayın ve ağır nesneler yerleştirmeyin.
Kapağı gereğinden fazla kuvvet uygulayarak açmayın.
⚠ **UYARI:** Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra bile cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesmeyin.
⚠ **UYARI:** Fırında pişirme işlemi devam ederken kapağı açık bırakmayın.

[FİŞ]

Tedarikçinin ticari markası	SAMSUNG
Model	NV70H5587BB
Enerji verimliliği sınıfı	A
Isıtma fonksiyonu için, standart yüke göre ölçülmüş enerji tüketimi (Geleneksel cihazlar)	0,89 kWh
Isıtma fonksiyonu için, standart yüke göre ölçülmüş enerji tüketimi (Cebri konveksiyonlu cihazlar)	0,87 kWh
Kullanılabilir hacim	70 L
Kullanılabilir boyut	Büyük
Standart yük için pişirme süresi (Geleneksel)	45 dk
Standart yük için pişirme süresi (Cebri konveksiyonlu)	48 dk
Isıtma fonksiyonu çalıştırılmadığında ve en düşük gücün tüketildiği bekleme modundaki kullanım için güç tüketimi	0,95 W
En büyük yağlı kağıt alanı	1140 cm^2

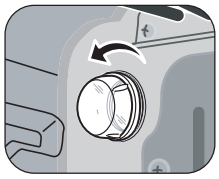
Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 6 2015-02-27 4:20:56

AMPUL DEĞİŞİMİ

⚠ **Elektrik çarpması tehlikesi! Fırın ampullerinden herhangi birini değiştirmeden önce aşağıdaki işlemleri uygulayın:**

- Fırını kapatın.
- Fırının elektrik şebekesi ile bağlantısını kesin.
- Fırın bölmesinin zeminine bir bez sererek fırın lambasını ve cam başlığı koruyun.
- Ampuller SAMSUNG Servis Merkezinden satın alınabilir.

Fırın Arka Işığı



1. Başlığı saat yönünün tersine çevirerek çıkarın; ardından metal halkayı ve plaka halkayı çıkarın ve cam başlığı temizleyin. Gerekirse, ampulü 25 watt'lık, 300 °C ısıya dayanıklı bir fırın lambası ampulüyle değiştirin.

2. Gerekirse cam başlığı, metal halkayı ve plaka halkayı temizleyin.

3. Metal halkayı ve plaka halkayı cam başlığa yerleştirin.

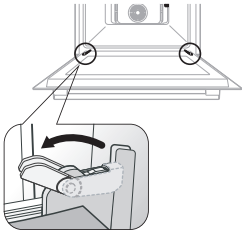
4. Cam başlığı, 1. adımda çıkardığınız yere geri takın ve sabitlemek için saat yönünde çevirin.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 7 2015-02-27 4:20:56

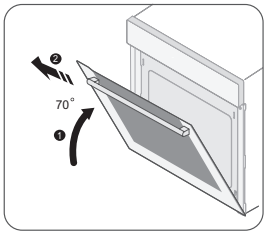
KAPAĞIN ÇIKARILMASI

Normal kullanım için fırın kapağı yerinden çıkarılmamalıdır; ancak gerekirse (örneğin temizlik için) şu talimatları uygulayın.

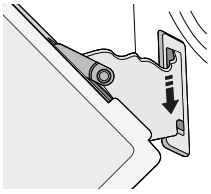
⚠ **DİKKAT**: Fırın kapağı ağırdır.



1. Kapağı açın ve her iki menteşedeki kelepçeleri baş parmağınızla açın.



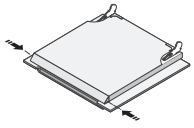
2. Kapağı yaklaşık 70° kapalı duruma getirin. Her iki elinizi kullanarak fırın kapağını orta seviyede yan taraflarından kavrayın ve menteşeler çıkarılana kaldırın ve yukarı çekin.



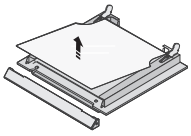
3. Temizlik işlemi tamamlandıktan sonra kaağı yerine geri takmak için 1. ve 2. adımları ters sırayla tekrarlayın. Menteşe üzerindeki kelepçe her iki tarafta da kapalı olmalıdır.

KAPAK CAMININ ÇIKARILMASI

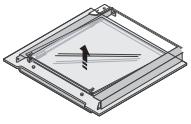
Fırın kapağı, bitişik yerleştirilmiş üç kat camla donatılmıştır. Bu camlar temizlenmek için çıkarılabilir.



1. Kapağın sol ve sağ yanlarındaki her iki düğmeye de basın.



2. Örtüyü kaldırın ve cam 1'i kapaktan çıkarın.



3. Cam 2'yi kaldırın ve tabakaları sıcak suyla veya bulaşık deterjanıyla yıkayın ve yumuşak, temiz bir bezle parlatarak kurutun.

☛ **TAKMA:** Kapak Camı, modelden modele 2 EA ilâ 4 EA arasında değiştir.
Cam 1'i takarken, yüzeyindeki yazılı kısım iç tarafta, cam levhaların arasında kalmalıdır.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 8 2015-02-27 4:20:57

OTOMATİK ENERJİ TASARRUFU FONKSİYONU

- Cihazın ayarlaması veya geçici durdurma durumuyla çalışması devam ederken, hiçbir fonksiyon seçmezseniz, fonksiyon iptal edilir ve 10 dakika sonra saat görüntülenir.
- Lamba: Pişirme işlemi sırasında, Fırın lambasını 'Fırın lambası' düğmesine basarak kapatabilirsiniz. Enerji tasarrufu için, pişirme programı başladıktan birkaç dakika sonra fırın lambası söner.

BU ÜRÜNÜN DOĞRU ŞEKİLDE ATILMASI (ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK CİHAZLAR)

(Ayrı toplama sistemlerine sahip ülkeler içindir)

Ürünün, aksesuarların veya ilgili belgelerin üzerinde bulunan bu işaret, ürünün ve elektronik aksesuarlarının (örn. şarj cihazı, kulaklık, USB kablo) kullanım ömrü sonunda diğer ev atıklarıyla birlikte atılmaması gerektiğini belirtir. Atıkların kontrolsüz olarak imha edilmesinin çevre ve insan sağlığı üzerindeki zararlı etkisini engellemek için lütfen bunu diğer atık türlerinden ayırın ve malzeme kaynaklarının sürdürülebilir şekilde yeniden kullanılabilmesi için geri dönüştürülmesini sağlayın.

Ev kullanıcıları, bu ürünü çevresel açıdan güvenli bir geri dönüştürme işlemi için nereye ve nasıl ulaştıracakları hakkında ayrıntılı bilgi için ürünü satın aldıkları bayi ile veya yerel resmi makamla irtibat kurmalıdır.

İş kullanıcıları tedarikçileri ile irtibat kurup satın alma sözleşmesinin hüküm ve koşullarına bakmalıdır. Bu ürün ve ürünün elektronik aksesuarları, imha için diğer ticari atıklarla karıştırılmamalıdır.

TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

Ürünün taşınması esnasında ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştirin. Ürünün düşme ve devrilme risklerine karşı gerekli önlemleri alınız.
Taşıma işleminden önce elektrik bağlantısı kesilmelidir.
Ürünü taşırken bir yere çarpmayınız ve düşürmeyiniz.
Ürünün yanıcı ve patlayıcı maddelerin yanına kurmayın ve makine çalışırken yakınında yanıcı ve patlayıcı madde bulundurmayın
Ürünün kurulumunu, makinenin periyodik bakımını ve temizliğini rahatça yapabileceğiniz bir yere kurunuz.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 9 2015-02-27 4:20:57

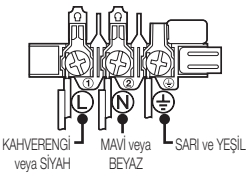
kurulum

⚠ Kurulum için güvenlik talimatları

Bu fırın sadece onaylanmış bir elektrik teknisyeni tarafından kurulabilir. Kurulumu yapacak kişi, cihazı elektrik şebekesine bağlarken ilgili güvenlik önerilerini dikkate almakla sorumludur.

- Fırını kurarken elektrik yüklü parçalara karşı önlem alın.

Güç bağlantısı



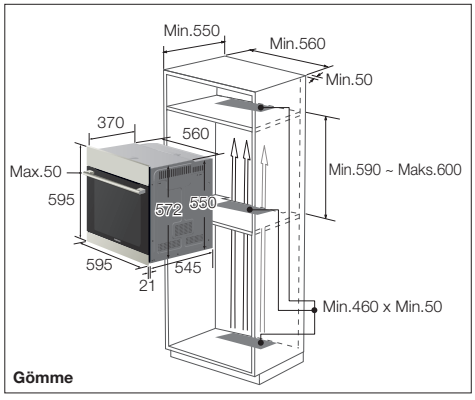
Cihaz elektrik şebekesine fişle bağlanmıyorsa, güvenlik yönetmeliklerine uyulması için çok kutuplu bir yalıtım anahtarı (en az 3 mm kontak boşluğu ile) temin edilmelidir. Güç kablosu (H05 RR-F veya H05 VV-F, min., 2,5 mm^2), fırın ankastre dolabının önünde yerde duruyor dahi olsa fırına bağlanabilecek uzunlukta olmalıdır. Güç kablolarını uygun bağlantı uçlarına bağlamadan önce, bir tornavida kullanarak fırının arka bağlantı kapağını açın ve kablo kelepçesinin vidalarını gevşetin. Fırın (⏚)-ucundan topraklanır. Öncelikle sarı ve yeşil kablo bağlanmalıdır ve bu kablolar diğerlerinden uzun olmalıdır. Fırın elektrik şebekesine bir fişle bağlanıyorsa, bu fiş fırın kurulduktan sonra da erişilebilir durumda kalmalıdır. Samsung, toprak bağlantısının yapılmamasından veya hatalı yapılmasından kaynaklanan kazalardan sorumlu tutulamaz.

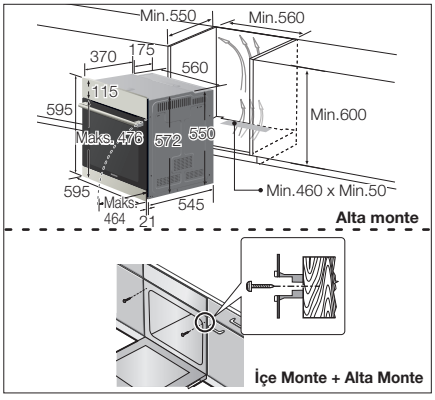
⚠ **UYARI:** Bağlantı kablosunun kurulum sırasında sıkışmasına izin vermeyin ve fırının sıcak parçalarına temas etmesini önleyin.

Dolap içine kurulum

Ankastre dolaplar için, fırın kurulumunda kullanılacak plastik yüzeyler ve yapıştırıcı, dolap içinde 90 °C, dolabın bitişiğinde ise 75 °C sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır. Samsung, ısının plastik yüzeylere veya yapıştırıcıya verdiği zararlardan sorumlu tutulamaz.

Fırının yerleştirileceği mutfak dolabının zemininde bir havalandırma açıklığı olmalıdır.
Havalandırma için, alt raf ile destekleyici duvar arasında yaklaşık 50 mm açıklık bırakılmalıdır.
Fırın bir ocak ızgarasının altına kurulacaksa, ocağın kurulum talimatlarına da uyulmalıdır.





Cihazı tamamen kabinin içine itin ve 2 vida kullanarak fırını her iki yandan sıkıca sabitleyin.
Cihazla bitişiğindeki dolap arasında en az yaklaşık 5 mm açıklık kaldığından emin olun.

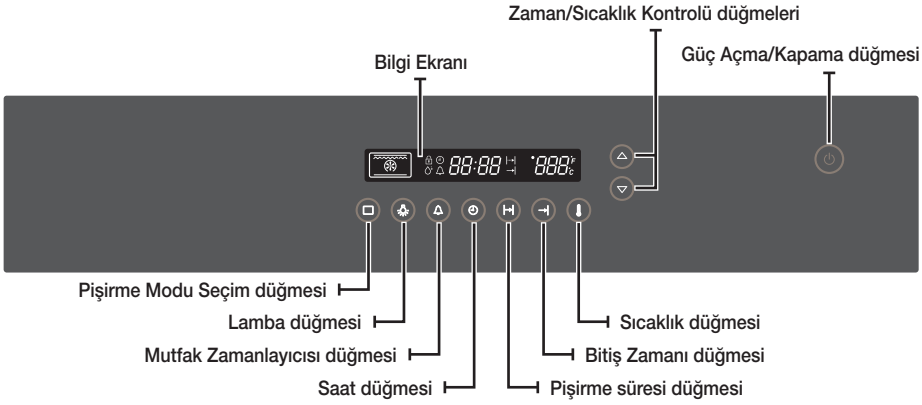
Kurulumdan sonra fırının kapağında ve iç kısmında bulunan vinil koruyucu tabakayı, bantı, kağıtları ve aksesuarları çıkarın. Cihazı dolaptan sökmeden önce, fırının elektrik bağlantısını kesin ve fırının her iki yanındaki 2 vidayı sökün.

⚠ **UYARI:** Resimde gösterildiği gibi, hava akışının sağlanması için ankastre dolapta minimum havalandırma açıklığı bırakılmalıdır. Bu açıklığı tahta şeritlerle kapatmayın zira havalandırma sağlamak için kullanılır.

Fırının ön yüzündeki tutacak gibi öğeler modelden modele değişir. Ancak resimdeki fırının boyutu aynıdır.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 10 2015-02-27 4:20:58

fırın kontrolleri



Güç Açma/Kapama düğmesi
Fırını açmak veya kapamak için lütfen bu düğmeye basın.
Eğer **Güç Açma/Kapama** düğmesine basarsanız düğmelerin ışıkları ve gösterge paneli kapanır. Bunun sonucu olarak **Güç Açma/Kapama** düğmesi dışındaki bütün düğmeler devre dışı kalır. Yeniden **Güç Açma/Kapama** düğmesine basmanız halinde diğer düğmelerin ışıkları ve gösterge paneli yeniden açılır. Böylece bütün düğmeler yeniden etkinleştirilir.

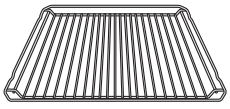
aksesuarlar

Yeni Samsung fırınınız, farklı yemeklerin hazırlanmasında oldukça faydalı olacak pek çok aksesuarla birlikte gelir. Aşağıdaki aksesuarlardan hangilerinin fırınınızla birlikte verileceği, modelden modele değişmektedir.

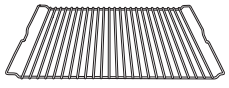
DİKKAT: Aksesuarı, fırının içindeki raf seviyesine doğru şekilde taktığınızdan emin olun. Tepsiler fırının dibinden en az 1 cm mesafede olmalıdır; aksi takdirde emaye yüzey zarar görebilir.

UYARI: Yiyecekleri ve/veya aksesuarları fırından çıkarırken çok dikkatli olun. Sıcak yiyecekler, aksesuarlar ve yüzeyler yanmanıza sebep olabilir!

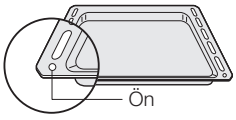
Çok ısınmaları halinde aksesuarlar deforme olabilir. Soğuduklarında, fonksiyonda hiçbir etkisi olmayacak şekilde bu deformasyon yok olur.



Tel raf
Tel raf, yiyeceklerin ızgarada pişirilmesi ve kızartılması için kullanılabilir. Bu parçayı güveçler ve diğer pişirme kapları ile kullanabilirsiniz. Büyük hacimli yiyecekleri pişirirken ağırlığı desteklemek için lütfen pliye demirden şaft yan parçasını arka tarafa yerleştirin.

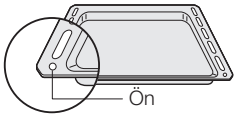


Tel tepsi eki (Modele göre değişir)
Tel tepsi, yiyeceklerin ızgarada pişirilmesi ve kızartılması için kullanılabilir. Sıvıların fırının dibine damlamasını önlemek için tepsiyle birlikte kullanılabilir.

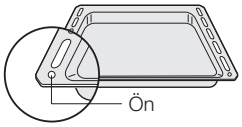


Pişirme tepsisi (Modele göre değişir)
Pişirme tepsisi (Derinlik : 20 mm) kek, kurabiye ve diğer hamur işlerinin pişirilmesinde kullanılabilir. Lütfen eğimli kısmı öne gelecek şekilde koyun.

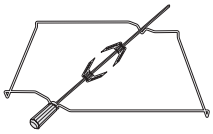
Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 11 2015-02-27 4:20:59



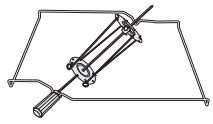
Evrensel tepsi (Modele göre değişir)
Evrensel tepsi (Derinlik : 30 mm) kek, kurabiye ve diğer hamur işlerinin pişirilmesinde kullanılabilir. Ayrıca kızartma için de uygundur. Sıvıların fırının dibine damlamasını önlemek için tel tepsi ekiyle birlikte kullanılabilir. Lütfen eğimli kısmı öne gelecek şekilde koyun.



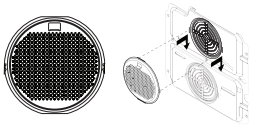
Ekstra derin tepsi (Modele göre değişir)
Ekstra derin tepsi (Derinlik : 50 mm) ayrıca kızartma için de uygundur. Sıvıların fırının dibine damlamasını önlemek için tel tepsi ekiyle birlikte kullanılabilir. Lütfen eğimli kısmı öne gelecek şekilde koyun.



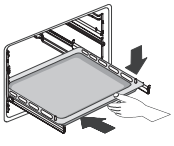
Şiş (Modele göre değişir), 2 uç, bir tutacak ve bir kızaktan oluşur, alttan 3. rafa yerleştirilir. Şişi kullanmak için, ucunu fırının arka iç duvarındaki deliğe yerleştirin. Şişi kullanırken, derin tavayı 1. seviyeye yerleştirin.



Şiş ve Şişlik (Modele göre değişir)



Yağ filtresi (Modele göre değişir)
Yağ filtresi fırının arka iç duvarına yerleştirilir ve fanı, yuvarlak ısıtıcıyı korur ve fırının kirlenmesini, özellikle de yağ sıçramasını engeller. Et pişirirken yağ filtresinin kullanılmasını öneririz. Hamur işleri yaparken her zaman yağ filtresini çıkarın! Hamur işi ve pasta pişirirken filtre takılı olursa, sonuç başarısız olabilir.



Teleskopik raylar (Modele göre değişir)
- Tel rafı veya tepsiyi yerleştirmek için öncelikle teleskopik rayları belirli bir seviyeye kadar dışa kaydırın.
- Tel rafı veya tepsiyi rayların üzerine yerleştirin ve tamamen fırının içine girecek şekilde itin. Kapağı kapatmadan önce teleskopik rayların tamamen fırına girdiğinden emin olun.

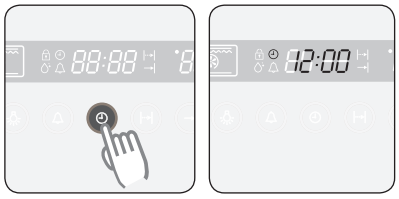
Kullanmak için:
- Yemeğin suyunun içine akması için, derin tavayı (sacayağı olmadan) 1. seviyeye veya kızartılacak et çok büyükse fırının en altına koyun.
- Çatallardan birini şişin üzerine kaydırın ve kızartılacak eti şişin üzerine koyun.
- Aynı zamanda, yarı haşlanmış patates ve sebzeler derin tavanın kenarına yerleştirilebilir.
- Kızağı orta rafa koyun ve ön kısımda v şekli olacak şekilde konumlandırın.
- Şişi yerleştirmeye yardımcı olması için, keskin olmayan uca tutacak takılabilir.
- Sivri ucu arkaya gelecek şekilde şişi kızağına yatırın ve şişin ucu fırının arkasındaki döndürme mekanizmasına girene kadar yavaşça ittirin. Şişin keskin olmayan ucu, "v" şekli üzerinde olmalıdır. (Şişin üzerinde, iki tırnak vardır ve bunlar şişin öne gitmesinin engellenmesi için fırın kapağına yakın olmalıdırlar, tırnaklar ayrıca tutacağı da tutarlar.)
- Pişirmeden önce tutacağı çıkarın. Pişirmeden sonra, şişi kızaktan kaldırmak için tutacağı yeniden takın.

UYARI: Bütün aksesuar parçaları ve kendini temizleme işlemi için uygun olmayan aksesuarlar, ısıl temizlikten önce çıkarılmalıdır.

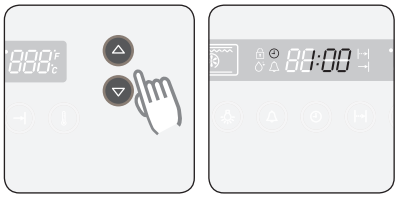
Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 12 2015-02-27 4:21:00

SAATİ AYARLAMA

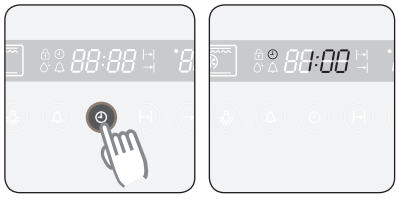
Eğer cihaz ilk kez elektriğe takılıyorsa, cihazı kullanmadan önce saati ayarlayın.



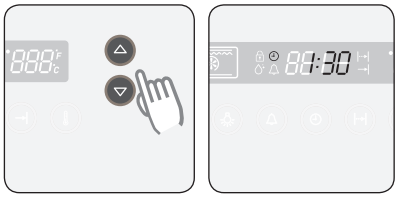
1. **Saat** düğmesine basın. " ⏲ " ve "12: " yanıp sönecektir.



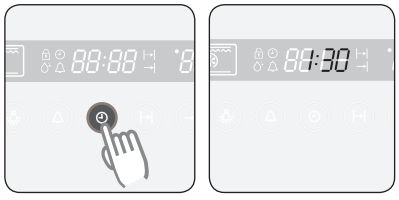
2. Günün saatini ayarlamak için, **Zaman/ Sıcaklık Kontrolü** düğmesine basın.
   Örnek: 1.30'a ayarlamak için



3. **Saat** düğmesine basın. " ⏲ " ve " :00" yanıp sönecektir.



4. Dakikayı ayarlamak için, **Zaman/Sıcaklık Kontrolü** düğmesine basın.



5. Saati ayarlamayı tamamlamak için **Saat** düğmesine basın veya 10 saniye kadar bekleyin. Ekranda günün saati gösterilir. Cihaz artık kullanıma hazırdır.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 13 2015-02-27 4:21:01

İLK TEMİZLEME

Fırını ilk kez kullanmadan önce iyice temizleyin.

Keskin veya aşındırıcı malzemeler kullanmayın. Bunlar fırın yüzeyine zarar verebilir. Emaye ön yüzeyli fırınlar için, piyasada bulunan temizlik maddelerini kullanın.

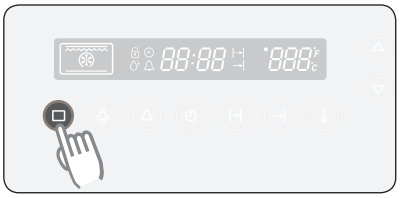
Fırını temizlemek için

1. Kapağı açın. Fırın lambası yanar.
2. Tüm fırın tepsilerini, aksesuarları ve yan rayları sıcak suyla veya bulaşık deterjanıyla yıkayın ve yumuşak, temiz bir bezle parlatarak kurutun.
3. Fırının içini de aynı şekilde yıkayın.
4. Cihazın ön yüzeyini nemli bir bezle silin.

Saatin doğru ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin. Aksesuarları çıkarın ve fırını kullanmadan önce ısı yayımı ayarında 1 saat boyunca 200 °C'de çalıştırın. Fırından fark edilir bir koku yayılacaktır; bu normaldir ancak hazırlık sürecinde mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 14 2015-02-27 4:21:01

MODUN AYARLANMASI



1. **Pişirme Modu Seçim** düğmesine basın.
2. İstenilen fırın fonksiyonunu seçmek için, **Zaman/Sıcaklık Kontrolü** düğmesine basın.

Isı yayım

Üstten Isıtma + Isı yayımı

Geleneksel

Geniş Izgara

Eko Izgara

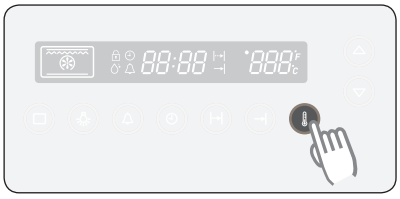
Alt Isıtma + Isı yayımı

Buharla Temizleme

Otomatik Pişirme

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 15 2015-02-27 4:21:02

FIRIN SICAKLIĞINI AYARLAMA



1. **Sıcaklık** düğmesine basın.

2. Sıcaklığı 5 °C'lik adımlarla ayarlamak için **Zaman/Sıcaklık Kontrolü** düğmesine basın.

40 °C – 250 °C
40 °C – 300 °C (Geniş ve Küçük Izgara)

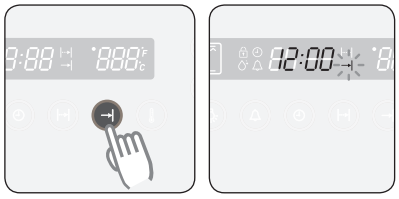
Sıcaklık pişirme esnasında ayarlanabilir.
Fırın Modu ayarlarında, sıcaklığı ayarlamak ve korumak için üst ve alt ısıtma öğeleri pişirme işlemi boyunca açılabilir ve kapatılabilir.

FIRINI KAPATMA

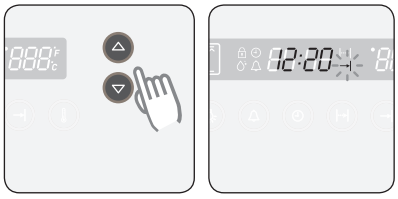
Fırını kapamak için **Güç Açma/Kapama** düğmesine basın.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 16 2015-02-27 4:21:02

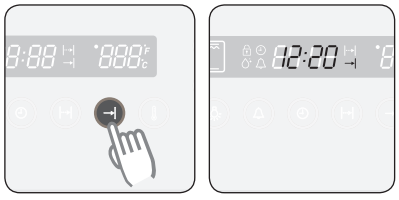
PİŞİRME SÜRESİNİN BİTİŞİNİ AYARLAMA



1. **Bitiş Zamanı** düğmesine basın.
   Örnek: 12:00



2. İstenilen bitiş zamanını ayarlamak için **Zaman/Sıcaklık Kontrolü** düğmesine basın.

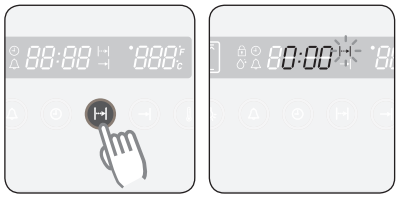


3. **Bitiş Zamanı** düğmesine basın.
   Bitiş zamanını iptal etmek için **Bitiş Zamanı** düğmesine basın ve zamanlayıcıyı şimdiki zamana ayarlayın.

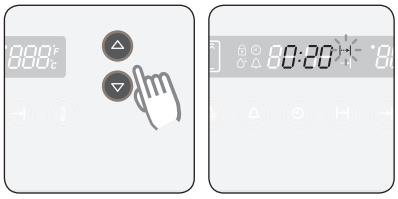
Daha iyi sonuçlar elde etmek için, pişirme esnasında **Zaman/Sıcaklık Kontrolü** düğmesini kullanarak daha önce ayarladığınız pişirme süresini değiştirebilirsiniz.

PİŞİRME SÜRESİ

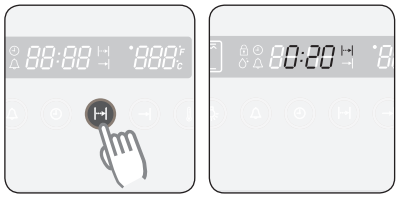
Pişirme esnasında pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.



1. **Pişirme Süresi** düğmesine basın.



2. İstenilen pişirme süresini ayarlamak için, **Zaman/Sıcaklık Kontrolü** düğmesine basın.



3. **Pişirme Süresi** düğmesine tekrar basın.

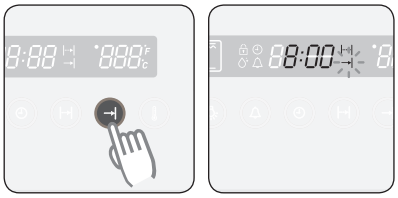
Daha iyi sonuçlar elde etmek için, pişirme esnasında **Zaman/Sıcaklık Kontrolü** düğmesini kullanarak daha önce ayarladığınız pişirme süresini değiştirebilirsiniz.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 17 2015-02-27 4:21:03

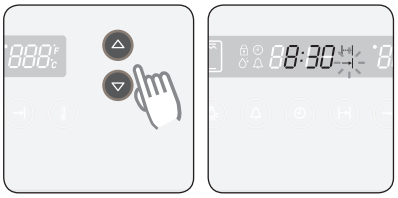
GECİKMELİ BAŞLAT

Durum 1 - İlk olarak pişirme süresi girilmişse

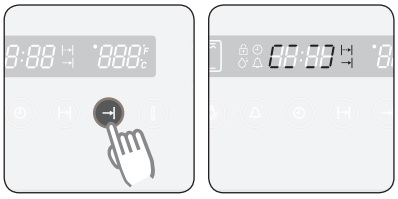
Bitiş zamanı, bir pişirme süresi ayarlandıktan sonra girilmiş ise, pişirme süresi ve bitiş zamanı hesaplanır ve gerekirse fırın bir gecikmeli başlangıç noktası belirler.



1. **Bitiş Zamanı** düğmesine basın.
   Örnek: Geçerli zaman saat 15:00'tir ve istenilen pişirme süresi 5 saattir.



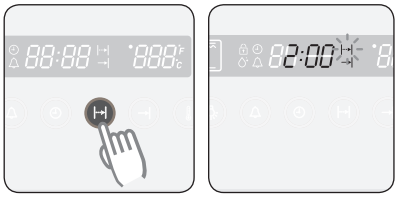
2. Bitiş zamanını ayarlamak için, **Zaman/Sıcaklık Kontrolü** düğmesine basın.
   Örnek: Yemeğin 5 saat boyunca pişirilmesini ve pişirme işleminin saat 20.30'da bitirilmesini istiyorsunuz.



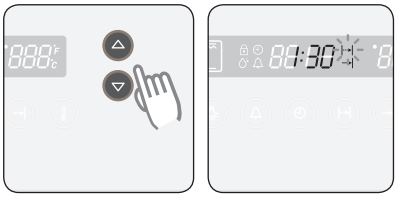
3. **Bitiş Zamanı** düğmesine basın. Ertelenen başlangıç noktası gelene kadar, ekranda "" simgesi görülür.

Durum 2 - İlk olarak bitiş zamanı girilmişse

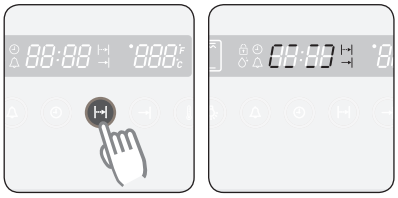
Pişirme süresi, bir bitiş zamanı ayarlandıktan sonra girilmiş ise, pişirme süresi ve bitiş zamanı hesaplanır ve gerekirse fırın bir gecikmeli başlangıç noktası belirler.



1. **Pişirme Süresi** düğmesine basın.
   Örnek: Geçerli zaman saat 15:00'tir ve ayarladığınız bitiş zamanı 17.00'dir.



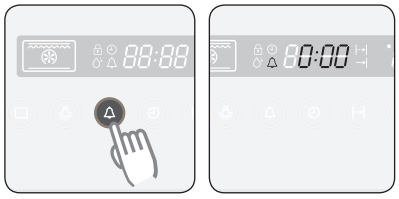
2. Pişirme süresini ayarlamak için, **Zaman/Sıcaklık Kontrolü** düğmesine basın.
   Örnek: Yemeğin 1 saat 30 dakika boyunca pişirilmesini ve pişirme işleminin saat 17.00'da bitirilmesini istiyorsunuz.



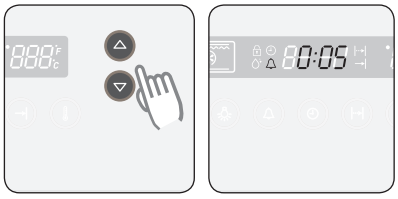
3. **Pişirme Süresi** düğmesine basın. Ertelenen başlangıç noktası gelene kadar, ekranda "" simgesi görülür.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 18 2015-02-27 4:21:03

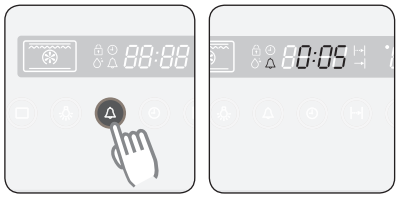
MUTFAK ZAMANLAYICISI



1. **Mutfak Zamanlayıcısı** düğmesine basın. "🔔" yanıp sönecektir.



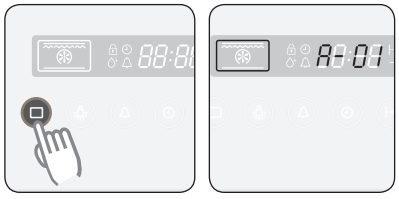
2. Gereken süreyi ayarlamak için, **Zaman/ Sıcaklık Kontrolü** düğmesine basın.
   Örnek: 5 dakika



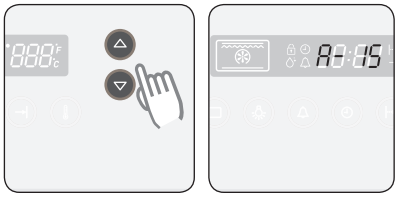
3. Zamanlayıcıyı başlatmak için **Mutfak Zamanlayıcısı Düğmesine** basın.

Zamanlayıcıyı iptal etmek için **Mutfak Zamanlayıcısı** düğmesine 3 saniye boyunca basılı tutun.

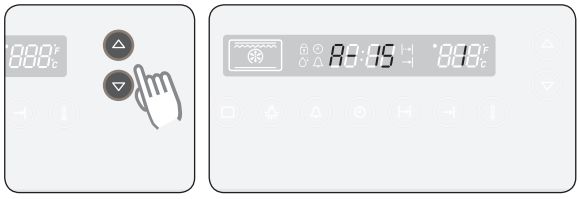
OTOMATİK PİŞİRME



1. Otomatik pişirme programını seçmek için, **Pişirme Modu Seçim** düğmesine basın.



2. **Zaman/Sıcaklık Kontrolü** düğmelerini kullanarak istediğiniz tarifi seçin. Ağırlığı seçmek için 5 saniye bekleyin.



3. **Zaman/Sıcaklık Kontrolü** düğmelerini kullanarak istediğiniz ağırlığı seçin.
   4-5 saniye sonra, Otomatik pişirme programı otomatik olarak başlayacaktır.
   Ön ısıtma süresi (dak:san) görüntülenir ve ağırlık seçildikten 5 saniye sonra geri sayım başlar.
   Ön ısıtmasız tarif için, kalan pişirme süresi (sa:dak) görüntülenir.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 19 2015-02-27 4:21:04

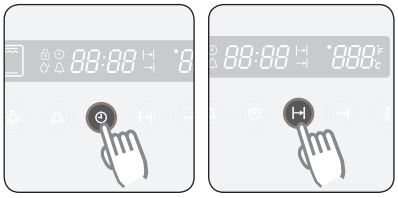
LAMBAYI AÇMA/KAPATMA

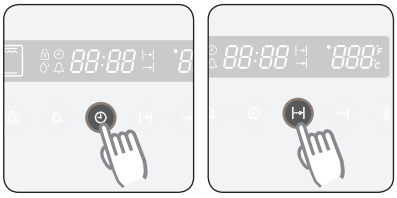
1. **Lamba** düğmesine basın.
   Kapalı : 1 defa
   Açık : 2 defa

Pişirme modunda lamba 5 dakika sonra otomatik olarak kapanır.

KİLİTLEME FONKSİYONU

Bekleme durumunda kilitleme fonksiyonu kullanabilirsiniz.





1. **Saat** ve **Pişirme Süresi** düğmelerine aynı anda basın ve 3 saniye boyunca basılı tutun.
   (🔒) simgesi görüntülenir.
2. Kilidi açmak için tekrar **Saat** ve **Pişirme Süresi** düğmelerine aynı anda basın ve 3 saniye boyunca basılı tutun.

Kilitliyken, **Güç Açma/Kapama** düğmesi dışında hiçbir düğme çalışmaz.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 20 2015-02-27 4:21:05

FIRIN ÖZELLİKLERİ

Fırın fonksiyonları aşağıdaki özellikleri içerir.

1. Geleneksel mod

Önerilen sıcaklık: 200 °C
Aynı seviyedeki yiyecekleri kızartmak için en iyi mod Geleneksel moddur. Fırının iç ısısı, üst ve alt ısıtma öğeleriyle sağlanır.

Pişirmeye başlamadan önce fırını ısıtmanız önemlidir.

(Pişirme için seçtiğiniz modu -bu durumda Geleneksel mod- veya Izgara + Isı Yayımını kullanarak fırını ısıtabilirsiniz.)

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak.)
Dondurulmuş Lazanya (500-1000 g)	3	Tel raf	180-200	40-50
Aynı boyutta soğutulmuş dorado balığı ve bütün balık (300-1000 g) her iki yanında 3-4 kesik ile BİTKİSEL YAĞ PÜSKÜRTÜN	3 + 2	Tel raf Pişirme Tepsisi (suyun akması için)	240	15-20
Balık filetoları (500-1000 g) her iki yanında 3-4 kesik ile BİTKİSEL YAĞ PÜSKÜRTÜN	3	Pişirme Tepsisi	200	13-20
Kıyılmış etten yapılmış dondurulmuş külbastı, jambon, peynir veya mantarlı zrazy (350-1000 g) BİTKİSEL YAĞ PÜSKÜRTÜN	3	Pişirme Tepsisi	200	25-35
Donmuş havuç kotlet, pancar veya patatesli zrazy (350-1000 g) BİTKİSEL YAĞ PÜSKÜRTÜN	3	Pişirme Tepsisi	200	20-30
Pişirilmiş patates (yarım) (500-1000 g)	3	Pişirme Tepsisi	180-200	30-45
Dondurulmuş rosto, mantar dolgulu (500-1000 g) BİTKİSEL YAĞ PÜSKÜRTÜN	3	Pişirme Tepsisi	180-200	40-50

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 21 2015-02-27 4:21:05

2. Üstten Isıtma + Isı yayımı

Önerilen sıcaklık: 190 °C

Isı üst ısıtma öğesinden yayılır ve fan sıcak havanın sürekli dolaşımını sağlar.

Pişirmeye başlamadan önce fırını ısıtmanız önemlidir.

(Izgara + Isı Yayımı modunu kullanarak fırını ısıtabilirsiniz.)

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak.)
Bütün tavuk (700-1500 g)	2 veya 3	Pişirme Tepsisi	190-200	40-55
Et veya balık bifteği (400-800 g) BİTKİSEL YAĞ PÜSKÜRTÜN, TUZ VE KARABİBER SERPİŞTİRİN	3 + 2	Tel raf Pişirme Tepsisi (suyun akması için)	180-200	15-35
Pasta (1000 g)	2 veya 3	Derin tepsi	180	20

3. Isı yayım

Önerilen sıcaklık: 170 °C

Bu özellik, üstten ilk üç seviyeye yerleştirilmiş yiyecekleri pişirmek için kullanılır. Ayrıca kızartma için de uygundur. Bu modda ısı, fırının arka duvarındaki ısıtma öğesi tarafından yayılır ve fan ile eşit bir şekilde dağıtılır.

Pişirmeye başlamadan önce fırını ısıtmanız önemlidir.

(Pişirme için seçtiğiniz modu -bu durumda Isı Yayımı modu- veya Izgara + Isı Yayımını kullanarak fırını ısıtabilirsiniz.)

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak.)
Kemikli kuzu eti (350-700 g) BİTKİSEL YAĞ PÜSKÜRTÜN, TUZ VE KARABİBER SERPİŞTİRİN	3 + 2	Tel raf Pişirme Tepsisi (suyun akması için)	190-200	40-50
Çikolatalı, fındıklı ve esmer şekerli muz 3-5 parça Muzların her birinin üzerine ufak bir kesik atın, 10-15 g çikolata koyun, 5-10 g fındık koyun ve suyla ıslatılmış şekerle süsleyin. Alüminyum folyo ile sarın.	3	Tel raf	220-240	15-25
Soyulmuş elma 5-8 öğe x 150-200 g Elmanın çekirdeğini çıkarın ve şekerle doldurun. Suyla birlikte tavaya koyun.	3	Tel raf	200-220	15-25
Et külbastı, doğranmış şnitzel, et dilimleri (300-600 g) BİTKİSEL YAĞ PÜSKÜRTÜN	3	Pişirme Tepsisi	195	18-25
Dolgulu et ruloları (500-1000 g) BİTKİSEL YAĞ PÜSKÜRTÜN	3	Pişirme Tepsisi	180-200	50-65

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 22 2015-02-27 4:21:05

4. Geniş ızgara

Önerilen sıcaklık: 240 °C

Geniş ızgara özelliği biftek, şnitzel ve balık gibi yassı yiyecekleri daha büyük parçalar halinde pişirmek için kullanılır. Ayrıca yüzeyleri kızartılması gereken yemekler için de uygundur. Bu modda hem üst ısıtma öğesi hem de ızgara çalışır.

Pişirmeye başlamadan önce fırını ısıtmanız önemlidir.

(Pişirme için seçtiğiniz modu -bu durumda Süper Izgara modu- veya Izgara + Isı Yayımını kullanarak fırını ısıtabilirsiniz.)

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak.)
Sosis ve küçük sosisler (5-10 parça)	4 + 3	Tel raf Pişirme Tepsisi (suyun akması için)	200	10-15
Uzun sosisler ve kalın kısa sosisler **8-10 parça** BİTKİSEL YAĞ PÜSKÜRTÜN	4 + 3	Tel raf Pişirme Tepsisi (suyun akması için)	200	10-12
Tost ekmeğinden hazırlanan kahvaltı tostları **5-10 parça**	4	Tel raf	240	bir tarafı 02-03 ÇEVİRİN diğer tarafı 02-03
Tost ekmeğinden hazırlanan peynirli kahvaltı tostları **5-10 parça**	3 + 2	Tel raf Pişirme Tepsisi (peynirin akması için)	200	8-12
Dolgulu dondurulmuş krep (200-500 g) **(ÖN ISITMADAN ÖNCE)** SOĞUK FIRINA KOYUN BİTKİSEL YAĞ PÜSKÜRTÜN	3	Pişirme Tepsisi	200	20-30

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 23 2015-02-27 4:21:05

5. Eko ızgara

Önerilen sıcaklık: 240 °C
Bu mod, pişirme tepsisinin veya tel rafın ortasına yerleştirilmiş, biftek, şnitzel ve balık gibi yassı yiyecekleri küçük parçalar halinde pişirmek için kullanılır. Sadece üst ısıtma öğesi çalışır.

Pişirmeye başlamadan önce fırını ısıtmanız önemlidir.

(Pişirme için seçtiğiniz modu -bu durumda Izgara modu- veya Izgara + Isı Yayımını kullanarak fırını ısıtabilirsiniz.)

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak.)
Fırında Dondurulmuş Kamember (2 x 75 g - 4 x 75 g) SOĞUK FIRINA KOYUN (ÖN ISITMA YAPMADAN)	3	Tel raf	200	10-12
Üzeri Malzemeli Dondurulmuş Bagetler (Domates-Mozzarella veya Jambon ve Peynir)	3 + 2	Tel raf Pişirme Tepsisi (peynirin akması için)	200	15-20
Balık filetoları (300-700 g) SOĞUK FIRINA KOYUN (ÖN ISITMA YAPMADAN), BİTKİSEL YAĞ PÜSKÜRTÜN	3 + 2	Tel raf Pişirme Tepsisi (suyun akması için)	200	15-25
Balık köftesi, fileto yassı köfte (dondurulmuş) (300-600 g) SOĞUK FIRINA KOYUN (ÖN ISITMA YAPMADAN), BİTKİSEL YAĞ PÜSKÜRTÜN	3	Pişirme Tepsisi	180-200	20-35
Dondurulmuş pizza (300-500 g) SOĞUK FIRINA KOYUN (ÖN ISITMA YAPMADAN)	3 + 2	Tel raf Pişirme Tepsisi (peynirin akması için)	180-200	23-30

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 24 2015-02-27 4:21:05

6. Alt Isıtma + Isı yayımı

Önerilen sıcaklık: 190 °C
“Alt Isıtma + Isı Yayımı” modu, üst kısmı ıslak ve alt kısmı gevrek kalması gereken yiyecekler için kullanılır; pizza, kişloren, açık kekler ve cheesecake'ler için etkilidir.

Pişirmeye başlamadan önce fırını ısıtmanız önemlidir.

(Pişirme için seçtiğiniz modu -bu durumda Heat + Isı Yayımı modu- veya Izgara + Isı Yayımını kullanarak fırını ısıtabilirsiniz.)

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak.)
Dondurulmuş mayalanmış elmalı turta hamuru (350-700 g)	3	Tel raf	180-200	15-20
Dondurulmuş dolgulu katmanlı pasta (300-600 g) YUMURTA SARISI SÜRÜN, SOĞUK FIRINA KOYUN	3	Pişirme Tepsisi	180-200	25
Soslu köfte (250-500 g) KIZARTMA TAVASINDA	3	Kızartma tavası tel rafta	180-200	25-35
Kabartılmış hamur ruloları (500-1000 g) YUMURTA SARISI SÜRÜN	3	Pişirme Tepsisi	180	15-23
Soslu Cannelloni (250-500 g) KIZARTMA TAVASINDA	3	Kızartma tavası tel rafta	180	22-30
Dolgulu, mayalanmış pasta hamuru (600-1000 g) YUMURTA SARISI SÜRÜN	3	Pişirme Tepsisi	180-200	20-30

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 25 2015-02-27 4:21:05

TEST KAPLARI

EN 60350 Standardına göre

1. Pişirme

Önceden ısıtılmış fırına yönelik fırında pişirme önerileri

Fırında pişirme tepsisini, konik tarafı fırının arka tarafına gelecek şekilde yerleştirin.

Gıda türü	Kap & Notlar	Raf seviyesi	Pişirme modu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dak.)
Kurabiye	Pişirme tepsisi	3	Geleneksel	160-170	20-30
		2	Isı yayım	150-160	30-35
	Pişirme tepsisi + Evrensel tepsi	1 + 4	Isı yayım	150-160	35-40
Küçük Kekler	Pişirme tepsisi	3	Geleneksel	160-180	15-25
		2	Isı yayım	150-160	30-35
	Pişirme tepsisi + Evrensel tepsi	1 + 4	Isı yayım	150-160	35-40
Yağsız Pandispanya	Tel rafta yandan açılır kek tepsisi (Koyu renkli, ø 26 cm)	2	Geleneksel	160-180	20-30
		2	Isı yayım	150-160	30-40
Elmalı Mayalı Tepsi Keki	Pişirme tepsisi	3	Geleneksel	170-180	35-40
		2	Isı yayım	150-160	60-70
	Pişirme tepsisi + Evrensel tepsi	1 + 4	Isı yayım	150-160	70-80
Elmalı Turta	Tel raf + 2 yandan açılır kek tepsisi * (Koyu renkli, ø 20 cm)	1 Çaprazlama yerleştirilmiş	Konveksiyonel	170-190	70-90
	Pişirme tepsisi + Tel raf + 2 yandan açılır kek tepsisi * (Koyu renkli, ø 20 cm)	1 + 3	Isı yayım	170-190	80-100

* İki kek, ızgaraya arka solda ve ön sağda olacak şekilde yerleştirilir.
** İki kek, her biri merkezden diğerinin üzerinde olacak şekilde yerleştirilir.

2. Izgara

Boş fırını, Geniş Izgara işlevini kullanarak 5 dakika süresince önceden ısıtın.

Gıda türü	Kap & Notlar	Raf seviyesi	Pişirme modu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dak.)
Francala Tostlar	Tel raf	5	Geniş Izgara	270 °C.	1. 1-2 2. 1-1½
Biftek Burgerler * (12 ea)	Tel tepsi eki + Evrensel tepsi (üstten damlayanların akması için)	4	Geniş Izgara	270 °C.	1. 14-16 2. 4-6

* **Biftek Burgerler**: Boş fırını, Geniş Izgara işlevini kullanarak 15 dakika süresince önceden ısıtın.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 26 2015-02-27 4:21:05

otomatik pişirme

Aşağıdaki tabloda Pişirme, Kızartma ve Kavurma işlemleri için 25 Otomatik Program sunulmuştur.
Tabloda yiyeceklerin miktarları, ağırlık aralıkları ve uygun tavsiyeler bulunmaktadır.
Size kolaylık sağlamak için, Pişirme modları ve süreleri önceden programlanmıştır.
Yemek pişirirken bu yönergelere başvurabilirsiniz. Yiyecekleri her zaman fırın soğukken koyun verin.

No	Gıda unsuru	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf seviyesi	Öneriler:
A:01	**Dondurulmuş Pizza**	1. 0,3- 0,6 2. 0,7- 1,0	Tel raf	2	Dondurulmuş pizzayı tel rafın ortasına yerleştirin. İnce pizzalar için 0,3-0,6 kg ayarını, kalın malzemeli pizzalar için ise 0,7-1,0 kg ayarını öneririz.
A:02	**Dondurulmuş Fırın Cipsleri**	1. 0,3- 0,5 2. 0,5- 0,7	Pişirme tepsisi	2	Dondurulmuş Elma Dilimli Patatesleri pişirme tepsisine yayın. İlk ayar ince parmak patatesler için; ikinci ayar ise kalın, elma dilimli patatesler için önerilir. Fırın kağıdı kullanın. Pişirme süresinin 2/3'ü geçtikten sonra patatesleri döndürmenizi öneririz.
A:03	**Dondurulmuş Kroket**	1. 0,3- 0,6 2. 0,7- 1,0	Pişirme tepsisi	2	Dondurulmuş patates kroketleri pişirme tepsisine düzgün şekilde yerleştirin. Pişirme süresinin 2/3'ü geçtikten sonra patatesleri döndürmenizi öneririz.
A:04	**Ev Yapımı Lazanya**	1. 0,3- 0,5 2. 0,8- 1,0	Tel raf	3	Borcam kullanın. Soğutulmuş veya ev yapımı lazanyayı fırının ortasına, tel raf üzerine koymanızı öneririz.
A:05	**Biftek**	1. 0,3- 0,6 2. 0,6- 0,8	Tel raf Evrensel tepsi	4 3	2 ila 6 bifteği yan yana gelecek şekilde tel raf üzerine yerleştirin. İlk ayar ince biftekler, ikinci ayar ise kalın biftekler içindir. Bip sesini duyduktan sonra döndürün.
A:06	**Rozbif**	1. 0,6- 0,8 2. 0,9- 1,1 3. 1,2- 1,4	Tel raf Evrensel tepsi	2 1	Rozbifi marine edin ve tel rafa koyun. Evrensel tepsiye 1 bardak su koyun. Bip sesini duyduktan sonra döndürün. Pişirme işlemi bittikten sonra alüminyum folyoya sarın ve 5-10 dakika bekletin.
A:07	**Kuzu kaburga**	1. 0,6- 0,8 2. 0,9- 1,1	Tel raf Evrensel tepsi	2 1	Marine edilmiş kuzu kaburga Tel rafa koyun. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin.
A:08	**Pirzola**	1. 0,3- 0,4 2. 0,5- 0,6	Tel raf Evrensel tepsi	4 3	Pirzolayı marine edin. Pirzolaları Tel rafa koyun. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin. İlk ayar ince pirzolalar, ikinci ayar ise kalın pirzolalar içindir.
A:09	**Tavuk Eti Parçaları**	1. 0,5- 0,7 2. 1,0- 1,2	Tel raf Evrensel tepsi	4 3	Tavuk eti parçalarını zeytin yağı ve baharatlarla hazırlayın. Tavukları Tel rafa yan yana dizin.
A:10	**Rosto tavuk**	1. 0,8- 1,0 2. 1,1- 1,3	Tel raf Evrensel tepsi	2 1	Soğuk tavuğun üzerine yağ ve baharat sürün ve göğüs kısmı üste gelecek şekilde tel rafa koyun.
A:11	**Ördek Göğsü**	1. 0,3- 0,5 2. 0,6- 0,8	Tel raf Evrensel tepsi	4 3	Ördek göğsünü hazırlayın, yağlı kısmı üste gelecek şekilde tel rafa koyun. İlk ayar bir ördek göğüs, ikinci ayar ise 2 kalın ördek göğsü içindir.
A:12	**Hindi Rulo**	1. 0,6- 0,8 2. 0,9- 1,1	Tel raf Evrensel tepsi	2 1	Hindiyi Tel rafa koyun. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 27 2015-02-27 4:21:05

No	Gıda unsuru	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf seviyesi	Öneriler:
A:13	**Balık Buğulama**	1. 0,2 - 0,4 2. 0,5- 0,7 3. 0,8- 1,0	Tel raf	2	Temizlenmiş taze balığı (örn. alabalık, mezgit, morina) uygun boyutta kapaklı bir borcamın içine koyun. Kasenin dibi kaplanıncaya kadar sıvı ekleyin (örn. 3-4 çorba kaşığı limon suyu, beyaz şarap veya su) ve kapağı kapatın. Kaseyi tel rafa yerleştirin. Kızarmış bir görüntü istiyorsanız, balığın derisine zeytinyağı sürün ve üstünü kapatmayın.
A:14	**Rosto Balık**	1. 0,5- 0,7 2. 0,8- 1,0	Tel raf Evrensel tepsi	4 3	Balıkları, başından kuyruğuna doğru Tel rafa koyun. İlk ayar 2 balık, ikinci ayar ise 4 balık içindir. Program alabalık, sudak balığı veya çipura gibi bütün balıklar için uygundur.
A:15	**Somon Biftek**	1. 0,3- 0,4 2. 0,7- 0,8	Tel raf Evrensel tepsi	4 3	Somon bifteklerini Tel rafa koyun. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin.
A:16	**Fırında Patates**	1. 0,4- 0,6 2. 0,8- 1,0	Pişirme tepsisi	2	Patatesleri yıkayın, ikiye kesin. Yüzeyine zeytin yağı sürün, yeşillik ve baharat ile hazırlayın. Pişirme tepsisine eşit bir şekilde yayın. İlk ayar küçük patatesler için (her biri 100 g), ikinci ayar ise büyük fırın patatesleri içindir (her biri 200 g).
A:17	**Rosto Sebzeler**	1. 0,4- 0,6 2. 0,8- 1,0	Evrensel tepsi	4	Dilimlenmiş kabak, biber parçaları, dilimlenmiş patlıcan, mantar ve çeri domatesi gibi sebzeleri Evrensel tepsiye koyun. Zeytin yağı, çeşitli bitkiler ve baharat karışımını üzerine sürün.
A:18	**Sebzeli Güveç**	1. 0,4- 0,6 2. 0,8- 1,0	Tel raf	2	Fırına dayanıklı bir yuvarlak kasede sebze güvecini hazırlayın. Kaseyi, fırının ortasındaki Tel rafa koyun.
A:19	**Çikolatalı Vanilyalı Karışık Kek**	1. 0,5- 0,6 2. 0,7- 0,8 3. 0,9- 1,0	Tel raf	2	Çember/yuvarlak kek için hamuru uygun derinlikte yuvarlak bir pişirme tavasına koyun. Bu program çikolatalı vanilyalı karışık kek, limonlu kek ve fındıklı kek gibi sulu hamurdan yapılan yiyecekler için uygundur.
A:20	**Muffin**	1. 0,5- 0,6 2. 0,7- 0,8	Tel raf	2	Muffin hamurunu 12 bölmeli muffin kabına koyun. Kabı rafa yerleştirin. Her biri 45 g olan muffinler için 0,5 -0,6 kg ağırlık aralığı, her biri 65 g olan orta boy muffinler için ise 0,7-0,8 kg ağırlık aralığı önerilir.
A:21	**Beyaz Ekmek**	1. 0,7- 0,8	Tel raf	2	Bu program 500 g buğday unu kullanılan ekmek karışımları için uygundur. Paket üzerindeki talimatları uygulayın. Mayalama hamurunu köşeli bir pişirme kasesine koyun. Hamurun üzerine fırçayla su sürün. Uzunlamasına bıçakla kesin.
A:22	**Kepekli Ekmek**	1. 0,7- 0,8	Tel raf	2	Bu program 500 g buğday ve çavdar unu kullanılan ekmek karışımları için uygundur. Paket üzerindeki talimatları uygulayın. Mayalı hamuru (ekşi mayayı) uygun bir köşeli pişirme kabına koyun. Hamurun üzerine fırçayla su sürün. Uzunlamasına bıçakla kesin.
A:23	**Küçük Yuvarlak Ekmekler / Ciabatta**	1. 0,2 - 0,4 2. 0,6- 0,8	Pişirme tepsisi	3	İlk ayar küçük yuvarlak ekmekler için kullanılan hamura veya kruvasan (4-8 adet) için kullanılan taze hamura uygundur. 2. ayar ev yapımı ciabatta (İtalyan) ekmekleri veya bagetler (2-6 adet) için kullanılan hamura uygundur. Fırın kağıdı kullanın.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 28 2015-02-27 4:21:05

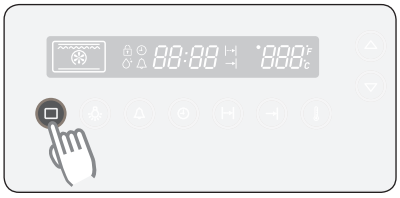
No	Gıda unsuru	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf seviyesi	Öneriler:
A:24	**Ev Yapımı Pizza**	1. 0,2 - 0,6 2. 0,8- 1,2	Pişirme tepsisi	2	İlk ayar, atıştırmalık küçük pizzalar için (7-9 adet) uygundur. 2. ayar, bir büyük, yuvarlak veya tepsi boyutunda pizza için uygundur. Ağırlık aralıkları sos, sebzeler, jambon ve peynir gibi üst malzemeler dahil olarak hesaplanmıştır. Sert kabuk seviyorsanız, artı ısı yayımı modunda 5 dakika boyunca ön ısıtma yapmanızı öneririz.
A:25	**Hamur Mayalama**	1. 0,2 - 0,4 (pizza hamuru) 2. 0,4- 0,6 (mayalama hamuru) 3. 0,6- 0,8 (ekmek hamuru)	Tel raf	2	0,2-0,4 kg ağırlık aralığı ayarı, pizza ve kek için mayalama hamurunu kabartmak veya ekmek hamurunu önceden kabartmak için uygundur. Büyük, yuvarlak bir kaba koyun ve streç filmle kaplayın. 0,4-0,6 kg ayarı mayalama hamuru veya ekşi maya gibi ekmek hamurları içindir. 0,6-0,8 kg ayarı mayalı hamur içindir. Hamuru elle yoğurun, pişirme kabına koyun ve streç filmle kaplayın.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 29 2015-02-27 4:21:05

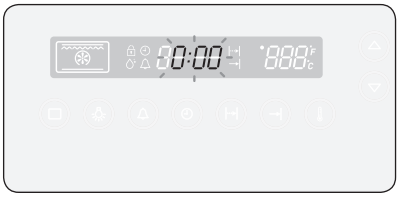
BUHARLA TEMİZLEME

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarın.
2. Boş fırının zeminine yaklaşık 400 ml (3/4 pint) su dökün Sadece normal su kullanın, damıtılmış su kullanmayın.
3. Fırın kapağını kapatın.

   ⚠ **UYARI:** Buharla temizleme sistemi yalnızca fırın tamamen odada sıcaklığına soğuduğunda açılabilir. Eğer çalışmazsa fırının oda sıcaklığına düşmesini bekleyin.



4. Buharla temizleme fonksiyonunu seçmek için **Pişirme Modu Seçim** düğmesine basın.
   3 saniye sonra, Buharla temizleme başlar ve belli bir süre sonra ısıtıcı çalışmayı durdurur.

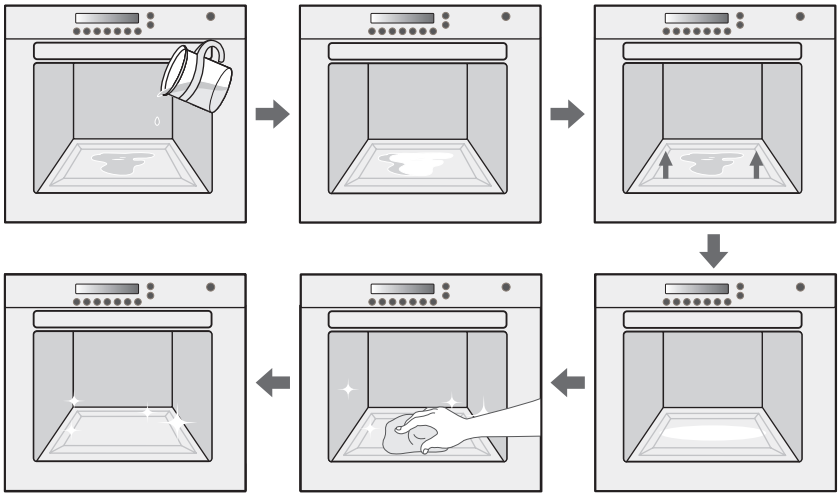


5. İşlem tamamlandığında, ekran yanıp sönecek ve bip sesi duyulacaktır.

6. İşlemi sonlandırmak ve iç kısmı temizlemek için **Güç Açma/Kapama** düğmesine basın.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 30 2015-02-27 4:21:05

Buharla temizlemeyi devre dışı bıraktıktan sonra



İPUÇLARI

- Buharlı temizleme işleminden sonra kapağı açarken dikkatli olun; alttaki su sıcaktır.
- Kalıntı suyu fırında hiçbir zaman, örneğin bir geceliğine bile olsa bırakmayın.
- Fırın kapağını açın ve kalıntı suyu bir kaşık ile alın.
- Deterjanla ıslatılmış bir sünger, yumuşak fırça veya naylon ovucu ile fırın içini temizleyin. İnatçı lekeler naylon bir ovucu ile çıkarılabilir.
- Kireç birikintileri, sirke ile ıslatılmış bir bez ile çıkarılabilir.
- Su ile temizleyin ve yumuşak bir bez ile kurulayın (fırın kapağı contasının altını silmeyi unutmayın).
- Eğer fırın çok kirliyse, soğuduktan sonra işlem tekrarlanabilir.
- Eğer fırında, örneğin kızartma veya ızgara sonrasında yağdan kaynaklanan kir varsa, fırın temizleme fonksiyonunu çalıştırmadan önce deterjanla inatçı lekenin ovulması önerilir.
- Temizlemeden sonra, iç emaye yüzeyin iyice kuruması için, fırın kapağını 15° aralık bırakın.

HIZLI KURUTMA

1. Fırın kapağını yaklaşık 30° aralık bırakın.
2. Havalandırma modunu seçmek için **Pişirme Modu Seçim** düğmesine basın.
3. Süreyi 5 dakika ve sıcaklığı 50 °C olarak ayarlayın.
4. Bu sürenin sonunda fırını kapatın.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 31 2015-02-27 4:21:06

ELLE TEMİZLEME

⚠ **UYARI:** Temizliğe başlamadan önce fırın ve aksesuarların soğumuş olduğundan emin olun. Aşındırıcı temizlik maddeleri, sert fırçalar, ovalama amaçlı bulaşık süngerleri veya bezleri, çelik yünü, bıçak veya diğer aşındırıcı malzemeler kullanmayın.

Fırının İçi

- Fırının içini temizlemek için temiz bir bez, hafif bir temizlik maddesi veya ılık sabunlu su kullanın.
- Kapak contasını elle temizlemeyin.
- Fırının emaye yüzeylerine hasar gelmemesi için yalnızca geleneksel fırın temizleme malzemeleri kullanın.
- İnatçı lekeleri çıkartmak için özel bir temizlik malzemesi kullanın.

Fırının Dışı

Fırının kapak, tutacak ve ekran gibi dış öğelerini temizlemek için temiz bir bez ve hafif bir temizlik maddesi veya ılık sabunlu su kullanın ve kağıt mutfak havlusu veya kuru bir kumaş havlu ile kurulayın.
Fırından yükselen sıcak hava sebebiyle özellikle tutacak ve tuşlarda kolayca yağ ve kir birikebilir; bu yüzden fırını kullandıktan sonra lütfen tutacağı ve tuşları temizleyin.

Aksesuarlar

Her kullanımdan sonra aksesuarı yıkayın ve mutfak havlusu ile kurulayın. Gerekirse daha kolay temizlenmesi için 30 dakika kadar ılık sabunlu suda tutun.

KATALİTİK EMAYE YÜZEY (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

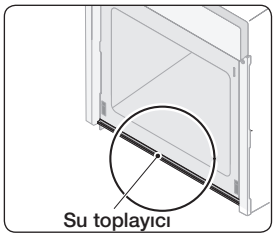
Çıkarılabilir kapak muhafazası koyu gri katalitik emaye kaplıdır. Bu parçaya bitkisel veya hayvanî yağ sürülerek ısı yayımlı ısıtma sırasında hava dolaşımı ile tüm kaba yayılması sağlanabilir. Bu artıklar 200 °C ve üstü fırın sıcaklıklarında yanar.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarın.
2. Fırının tüm iç yüzeylerini temizledikten sonra, fırını ısı yayımında 250 °C'ye ayarlayın, 1 saat çalıştırın.

SU TOPLAYICININ TEMİZLENMESİ (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

Su toplayıcının işlevi, fırın yüksek nem içerikli yiyeceklerle çalıştırıldığında biriken suyu toplamaktır. Su toplayıcı üzerine yemek artıkları birikebilir. Temizlik yapılmazsa ankastre dolap zarar görebilir. Yemek pişirdikten sonra dolabınızı korumak için su toplayıcıyı temizleyin.

⚠ **UYARI:** Pişirme işleminden sonra su toplayıcıda sızıntıyla karşılaşırsanız, lütfen hizmet merkezimizle iletişime geçin.



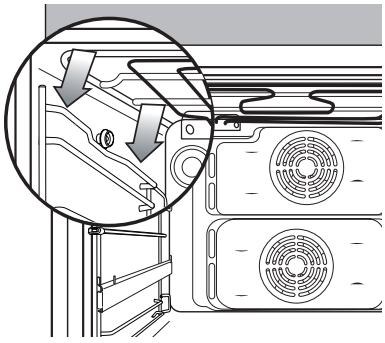
Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 32 2015-02-27 4:21:06

YAN RAYLAR (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

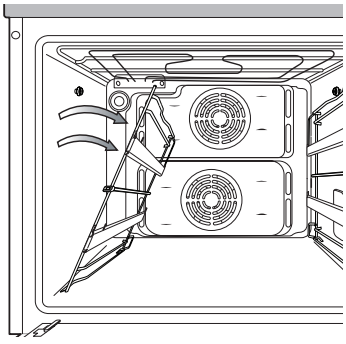
Fırının içini temizlemek için, her iki yan raylar çıkarılmalıdır.

Yan rayları ayırma

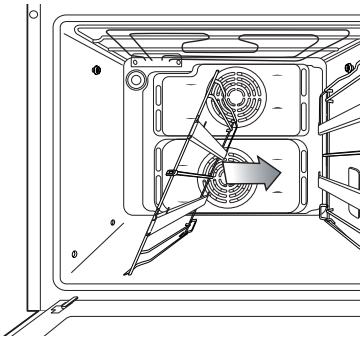
1. Yan rayın üst bölümünün orta kısmına basın.



2. Yan rayı yaklaşık 45 º döndürün.



3. Yan rayı, alt iki delikten çekin ve çıkarın.



TAKMA: Adım 1, 2 ve 3 ü ters sıra ile tekrarlayın.

Fırın, yan raylar ve raflar yerlerinde değilken çalışabilir.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 33 2015-02-27 4:21:06

SORUN GİDERME

SORUN	ÇÖZÜM
Fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?	• Fırın açık duruma getirilmemiş olabilir. Cihazı açın. • Gerekli ayarların uygulanıp uygulanmadığını kontrol edin. • Ev sigortası atmış veya bir devre kesici trip yapmış olabilir. Sigortaları açın/değiştirin veya devreyi sıfırlayın. Bu durum sürekli meydana gelirse, uzman bir elektrik teknisyeni çağırın.
Eğer fırın, fonksiyon ve sıcaklık ayarlandıktan sonra ısınmazsa ne yapmalıyım?	• İç elektrik bağlantılarında bir sorun olabilir. Yerel servis merkezinizle temasa geçin.
Eğer bir hata kodu çıkar ve fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?	• İç elektrik devresi bağlantısında bir sorun vardır. Yerel servis merkezinizle temasa geçin.
Fırının ışığı yanmazsa ne yapmalıyım?	• Fırın lambasında arıza vardır. Yerel servis merkezinizle temasa geçin.
Eğer fırının fanı ayarlanmadan çalışırsa ne yapmalıyım?	• Kullanımdan sonra fan, fırın soğuyana kadar çalışır. Fırın soğumasına rağmen fan çalışmaya devam ederse yerel servis merkezinizi arayın.
Hiçbir tuş çalışmazsa ne yapmalıyım?	• Çocuk kilidi fonksiyonunun etkin olup olmadığını kontrol edin. Çocuk kilidi etkin değilse yerel servis merkezini arayın.

BİLGİ KODLARI

Tüm bilgi kodları fırının arızasından kaynaklanmaz. Lütfen öncelikle aşağıdaki bölüme bakın; eğer buradaki çözümleri uygulamanıza rağmen bilgi kodları yine de gözüküyorsa, lütfen yerel SAMSUNG Müşteri Hizmetleri Merkezinizi arayın.

KOD	SORUN	ÇÖZÜM
	Güvenlik kapanması Fırın uzun süre belirlenen sıcaklıkta çalışmayı sürdürmüştür. • 105 °C altında 16 saat • 105 °C ila 240 °C 8 saat • 245 °C ila Maksimum sıcaklık 4 saat	Fırını kapatın ve yiyeceği çıkarın. Tekrar kullanmadan önce fırının soğumasını bekleyin.
	Düğmelere uzun bir süre basılmıştır.	Düğmeleri temizleyin ve düğmeleri çevreleyen yüzeyde su olup olmadığını kontrol edin. Fırını kapatın ve tekrar ayarlamayı deneyin. Yeniden meydana gelirse, yerel SAMSUNG Müşteri Hizmetleri Merkezinizi arayın.
	Fırındaki bir hata, ürünün performansının düşmesine ve güvenlik sorunlarına yol açabilir. Fırını kullanmayı derhal bırakın.	SAMSUNG Müşteri Hizmetleri Merkezinizi arayın.
	AŞIRI VOLTAJ KORUMASI (OVP) Bu özellik, ürünü voltaj yükselmelerine karşı korur. Güçlü bir voltaj yükselmesi, alarmı tetikler ve "-UP-" mesajı görüntülenir, ardından Isıtıcı, Lamba, Isı Yayım Motoru ve Şiş özellikleri devre dışı bırakılır.	Voltaj normal aralığa geri döndüğünde, Aşırı Voltaj Koruması (OVP) otomatik olarak devre dışı kalır ve fırın normal çalışmasına geri döner. Aşırı Voltaj Koruması (OVP) pişirme sürecinin yarım kalmasın neden olabilir.

1) ** tüm rakamlar anlamına gelir.

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 34 2015-02-27 4:21:07

tüketicinin seçimlik hakları

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a. Sözleşmeden dönme,

b. Satış bedelinden indirim isteme,

c. Ücretsiz onarılmasını isteme,

ç. Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; **tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edebilir.

Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
Satıcı tarafından **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.
Tüketici, çıkabilecek uyuşmazlıklarda sikayet ve itirazlari konusundaki basvurulari yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

"6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un 18. maddesine göre tüketici taksitle satın aldığı malı cayma süresi içerisinde ancak olağan bir gözden geçirme şeklinde kullanabilecektir. Satın alınan mal olağan bir gözden geçirme dışında kullanılmış ise tüketici cayma hakkını kullanamayacaktır"

Prezio Airv_NV70H5587BB_TR_DG68-00541B-00_TR.indd 35 2015-02-27 4:21:07

Ürünün kullanım ömrü : 10 yıldır.

SAMSUNG

Üretici: Thai Samsung Electronics Co.,Ltd.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T. Bung A. Sriracha Chonburi Thailand 20230.
TEL : +66 (0) 38-320-777
FAX : +66 (0) 38-482-271

CE

İTHALATÇI FİRMA

SAMSUNG

SAMSUNG Electronics Istanbul Pazarlama ve
Ticaret LTD.STI.Flatofis Istanbul Is Merkezi,Otakçılar Cad.Bina No:
78, Kat:3, No: B3, 34050, Eyüp, Istanbul /Türkiye
Tel: 0212 4670600, E-mail: hizmet@partner.samsung.com

LVD: TUV SUD Product Service GmbH
Ridlerstrasse 65, D-80339 Munchen, GERMANY
TEL : (+49) 89 50 08 40

EMC: Nemko AS
Gaustadalleen 30, N-0373 Oslo, Norway
TEL : (+47) 22 96 03 30

SORULAR VE YORUMLAR

ÜLKE	AŞAĞIDAKİ TELEFON NUMARALARIMIZI ARAYIN	VEYA WEB SAYFAMIZI ZİYARET EDİN
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	8002474357	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DG68-00541B-00